



Burgenland

Kollwentz Eichkogel 2021

CHF 31.00

 75cl

 14%

 Burgenland

 Blaufränkisch, Zweigelt

AN 8887721

Degustationsnotiz

Im Bouquet vollreife Beerenfrucht, unterlegt mit einem würzigen Geschmacksteppich nach Küchenkräutern, Nelken; am Gaumen kräftige Tannine, druckvoll, saftig und lang im Körper, enormes Finale. Diesen Wein sollten Sie dekantieren.

Herstellung

Der Eichkogel ist eine Cuvée aus den Großhöfleiner Traditionssorten Blaufränkisch (70%) und Zweigelt (30%). Im pannonischen Klima des Burgenlandes reifen die Trauben am Südhang des Leithagebirges zu höchster Qualität. Ausgebaut in kleinen Eichenfässern verbindet der Eichkogel die würzige Beerenfrucht des Blaufränkisch mit der Samtigkeit des Zweigelt.

Vollreife, gesund Trauben werden selektiv von Hand gelesen. Blaufränkisch mit etwa 30% Zweigelt.

Die Reifung erfolgt 21 Monate in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Übriges ohne Schöpfung, doch mit leichter Filtration.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Der Eichkogel paßt hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen wie Lamm und Steaks. Sommerwild. Vielleicht sogar erst nach dem Essen zu reifem Käse doch es darf auch ein junger Frischkäse sein.

Produzent

Anton Kollwentz gilt als einer der ganz Grossen im österreichischen Weinbau. Seit 1993 tritt sein Sohn Andreas erfolgreich in seine Fussstapfen, dabei verfügt das moderne Weingut in Grosshöflein über exzellente Weinlagen. Auf 27 Hektaren, wovon 25 bepflanzt sind, streben die Kollwentz nach perfekt gereiften Trauben für ihre Weine auf Top-Niveau. Anton Kollwentz war der erste, der 1958 das heutige Aushängeschild des Burgenlands, die Zweigelt-Reben anpflanzte. Ebenso zeichnet er sich verantwortlich für die ersten Cabernet Sauvignon Trauben Österreichs. Dabei setzt das Team aus Vater und Sohn vornehmlich auf die diverse Bodenbeschaffenheit der Region. Während Chardonnay auf Kalk oder Schiefer gedeihen, wachsen die Sauvignon Blanc Trauben auf Silex. Die aufwendige Ernte erfolgt in aufwendiger Handlese. Nur vollreife und gesunde Trauben gelangen in den Keller, wo sie erneut sortiert werden. Die Vinifikation erfolgt nach traditionellen Methoden, wobei 80 – 90% der Weine spontan und bei relativ warmen Temperaturen vergären. Dies führt zu weniger fruchtbetonten, aber deutlich strukturierteren Weinen.

Region

Das Klima im Burgenland ist geprägt durch kalte, schneearme Winter, heisse, trockene Sommer und einen langen, milden Herbst. Der Neusiedlersee fungiert dabei als Klimaregulator. Seine Oberfläche mildert die extremsten Temperaturen und schafft dadurch ideale Voraussetzungen für den Weinbau. Das Weinbaugebiet Burgenland in Österreich gliedert sich in vier Weinbaugebiete. Diese sind Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland und Südburgenland.